Size: 440mm(W) x 210mm(H) Model 3570 BBQ English #11679

INSTRUCTION MANUAL MODEL OT-03 BBQ

Introduction

Congratulations on your purchase of the Digital BBQ/Oven Thermometer and Electronic Timer. As most barbecue cooks know the temperature on the cover of a typical grill can vary greatly from the temperature at the grill surface. Also lifting the cover on a grill to check your food allows tremendous heat loss which ultimately changes the cooking time. Now you can view the temperature inside your BBQ/Oven without lifting the cover and you can know the average temperature inside your grill, at the grill surface, during your cooking process. The thermometer will take continual readings every ten seconds and then average them once the temperature has reached 30°F below your set temperature.

Components

- electronic unit with LCD
- detachable stainless steel probe sensor
- detachable stainless steel clip
- AAA battery

Features

LCD (Liquid Crystal Display) -
Displays all icons, temperature and time.
See LCD diagram for detailed information.

Battery Compartment - Holds 1 AAA battery.
Stand - Stand unit on tabletop or unclip and re-clip on back of unit to make hanging bracket.
Magnet -Stick unit to any metal surface.

PROBE SENSOR

Buttons

1. START/STOP - Starts or stops temperature alert warning and timer.
2. Hr - Sets hour of timer
3. MIN - Set minutes of timer, Press MIN & SEC together resets timer to zero.
4. SEC- Set seconds of timer, Press MIN & SEC together resets timer to zero.
5. "+" "-" - Set alert temperature.
6. °C/°F - Toggle the temperature reading between °C/°F.

MAGNET

STAND BATTERY COMPARTMENT

Switch

7. POWER ON/OFF - Turns unit on or off.
8. ALERT ON/OFF - Switches alert mode on or off.

LCD

1. BBQ/OVEN probe temperature (122°F - 572°F).
2. BBQ/OVEN alert temperature (122°F - 572°F).
3. Above-temp alert icon
4. Below-temp alert icon
5. Optimal icon
6. Timer
7. Alert On icon

Temperature sensing and timer features:

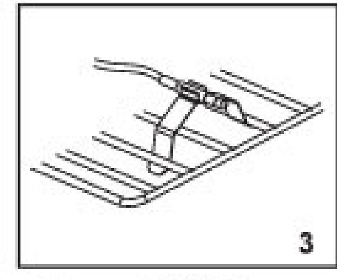
Preset BBQ/OVEN alert temperature at 300°F.
Set your own specific optimal temperature for your BBQ/OVEN.
Above temperature alert.
Below temperature alert.
20 hours countdown/count up timer.
Averages BBQ/OVEN temperature and displays it every 10 seconds.

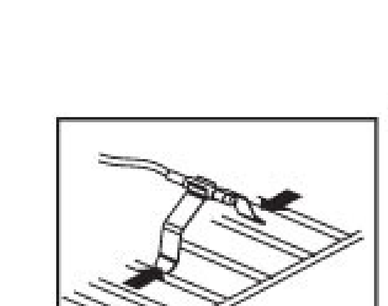
Set BBQ/OVEN Alert Temperature

Slide Power switch to ON .

Slide Alert switch to OFF position, then press "+" or "-" button to set your own specific temperature.
Press and hold the button for fast setting .

Slide Alert switch to ON position the ALERT ON icon will appear on the LCD.





3

* Make sure probe is properly mounted to the stainless steel clip and clip it to the wires of the rack inside your BBQ/OVEN.

Temperture Alert

Unit will display actual BBQ/OVEN temperature every 10 seconds if BBQ/OVEN temperature is above 122°F but still 30°F below your BBQ/OVEN alert temperature.

Unit will average and display the BBQ/OVEN temperature when the BBQ/OVEN temperature hits trigger point of 30 F below BBQ/OVEN alert temperature. The ALERT ON icon will flash and the unit will beep 3 times indicating the trigger point has been crossed and the BBQ/OVEN temperature display is now the average BBQ/OVEN temperature averaged and displayed every 10 seconds.

Above temperature alert will beep and flash when the average BBQ/OVEN temperature is 15°F above the set alert temperature for 30 seconds.

Below temperature alert will beep and flash when the average BBQ/OVEN temperature is 15°F below the set alert temperature for 30 seconds or if the average BBQ/OVEN temperature does not reach within 15°F of the alert temperature within 5 minutes of the trigger point.

If the above or below alert beeps and flashes because the average BBQ/OVEN temperature is 15°F out of alert temperature range you can press START/STOP to temporarily stop the beeping . The unit will beep every minute for 5 seconds as long as the average BBQ/OVEN temperature is out of range. You can also slide the Alert switch to Off† to suspend all beeping.

If the average BBQ/OVEN temperature is within +/- 15°F of the alert temperature the OPTIMAL icon will be displayed.

20 Hour Count Down/Count Up Timer

Count up : Clear the timer value to zero by pressing MIN and SEC keys. Then, press large START/STOP on top of the unit.

Count down: Press HR to set hours, MIN to set minutes or SEC to set seconds. Press START/STOP button to countdown. When time reaches 0:00:00 , alert alarm beeps and TIMES'UP icon flashes.

Example:

If you want to grill a 5 Lb roast beef for 1-1/2 hours you would do the following:

1. Make sure probe is properly mounted to the stainless steel clip and clip it to the wires of the rack inside your BBQ/OVEN. Route the probe wire out of the BBQ/OVEN so it is not pinched. Usually there is a rotisserie hole. Turn BBQ/OVEN to Medium heat.
2. Plug the probe wire jack into the unit and place unit outside the BBQ/OVEN on a nearby surface.
3. Slide POWER switch ON.
4. Press + or - so 350°F is alert temperature displayed.
5. Slide ALERT switch to ON. The ALERT ON icon will be displayed.
6. Press MIN button until 90 minutes is on the timer.
7. "LO" will be displayed for BBQ/OVEN temperature until the temperature goes above 122°F. Above 122°F the actual BBQ/OVEN temperature will be displayed every 10 seconds.
8. When the BBQ/OVEN temperature reaches 320°F (30 degrees below the alert temperature) the trigger point the ALERT ON icon will begin flashing and the unit will beep 3 times.
9. The unit is now displaying the average BBQ/OVEN temperature.
10. Put the roast beef in the BBQ/OVEN and start the countdown timer by pressing START/STOP button.

If the average BBQ/OVEN temperature does not reach 335°F within 5 minutes of the trigger point the unit will flash and beep the below alert temperature alarm.

If during the cooking the average BBQ/OVEN temperature goes below 335°F or above 365°F for at least 30 seconds the appropriate alert icon will flash and the unit will beep. If the average BBQ/OVEN temperature is below you will need to turn your BBQ/OVEN up and if it is above you will need to turn your BBQ/OVEN down.

Pressing START/STOP button will temporarily stop the beeping. As long as the average BBQ/OVEN temperature is out of range the unit will beep for 5 seconds every minute. The alert icon flashing and beeping will stop once the average BBQ/OVEN temperature is back in range.

11. After 90 minutes the TIMER will beep and the TIME'S UP and up arrow icon will flash. Press START/STOP to stop the beeping and timer.

NOTE: You can monitor your BBQ/Oven temperature without using the temperature averaging feature just by not switching the ALERT switch ON. In the ALERT OFF mode the unit will display the actual temperature inside your BBQ/OVEN from 122°F – 572°F.

HELPFUL HINTS

Reset Timer: Press MIN + SEC to clear timer value to 0:00:00 .
Always clip probe near edge of rack, away from direct heat/flames.

When the temperature of the probe is over 572°F, the unit will display "HI".
When the temperature of the probe is under 122°F or the probe is not connected to the unit properly, the unit will display "LO". (Picture 2)
Make sure the properly is properly connected, the unit will show temperature readout when over 122°F.
Do not immerse the probe in the water while cleaning.

Cautions:

Always wear a heat resistant glove to touch the stainless steel probe sensor or wire during or just after cooking. Do not touch with bare hands. (Picture 1)

Use Glove
Use Hand
(Picture 1)

Keep the stainless steel probe sensor and wire away from children.

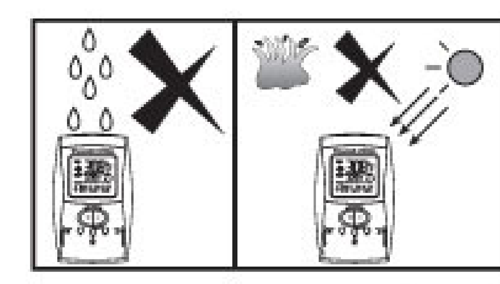
Clean the stainless steel probe and dry thoroughly after each and every use. (Picture 4)



(Picture 2)

Do not use the unit in the rain.
It is not waterproof. (Picture 3)

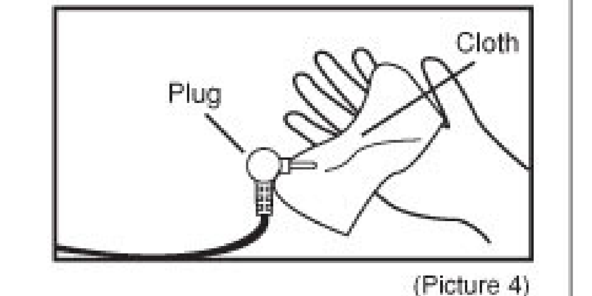
Do not expose the plug of the stainless steel probe or the plug in hole of the unit to water or any liquid. This will result in a bad connection and faulty readings.


(Picture 3)

Do not expose the unit to direct heat or surface. (Picture 3)

Do not use stainless steel probe in microwave oven.

Do not use the stainless steel probe sensor above 482°F over 4 hour. Doing so will deteriorate the wire.



(Picture 4)

Cleaning

Always wear a heat resistant glove to touch the stainless steel probe sensor or wire during or just after cooking. Do not touch with bare hands.
Keep the stainless steel probe sensor and wire away from children.
Wash the metal probe tip with hot soapy water and dry thoroughly (Picture 4). Do not immerse the probe in water while cleaning.
Wipe the electronic unit with damp cloth. Do not immerse either in water.

LIMITED 1 YEAR WARRANTY

Maverick Industries, Inc. warrants this product to be free of defects in parts, materials and workmanship for a period of one year, from date of purchase. Should any repairs or servicing under this warranty be required, contact Maverick Customer Service by mail or phone for instructions on how to pack and ship this product to Maverick's National Service Center located as follows:

Maverick Customer Service
94 Mayfield Ave.
Edison NJ 08837

www.maverickhousewares.com

Telephone: (732) 417-9666
Hours: Weekdays 8:30 AM- 4:30 PM

Do not send any parts or product to Maverick without calling and obtaining a Return Authorization Number and instructions.

This warranty is VOID if instructions for use are not followed, for accidental damage, for commercial use, for damage incurred while in transit, or if this product has been tampered with.

This warranty gives you specific legal rights and you may also have other rights which vary from state to state.

Printed in China

Size: 440mm(W) x 210mm(H) Model 3570 BBQ French #11679

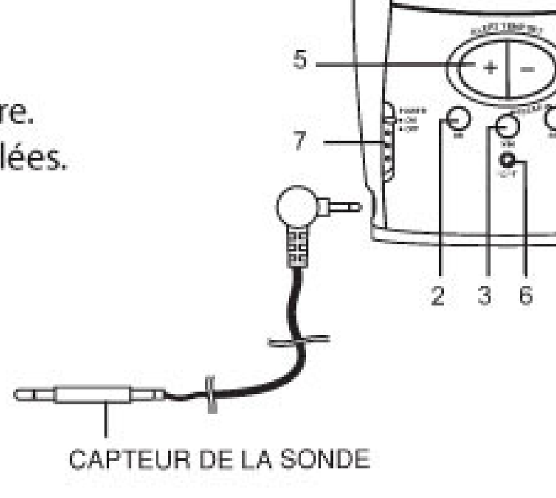
MANUEL D'INSTRUCTIONS DU MODELE OT-03 BBQ

Introduction

Nous vous remercions d'avoir acheté cet appareil, combinant un thermomètre digital pour barbecue et four et une minuterie électronique. Comme les cuisiniers le savent, la température du couvercle d'un grill standard peut être bien différente de la température à la surface du grill. En outre, il n'est pas conseillé d'ouvrir le couvercle du grill pour vérifier la cuisson car cela entraîne une importante perte de chaleur, ce qui peut modifier la durée de la cuisson. Avec votre nouvel appareil, vous pouvez maintenant contrôler la température à l'intérieur du barbecue/four sans avoir à ouvrir le couvercle et vous pouvez connaître la température moyenne à l'intérieur du grill, sur la surface du grill, tout au long de la cuisson. Le thermomètre contrôle la température de façon continue toutes les dix secondes et affiche la moyenne lorsque la température est de 30°F inférieure à la température cible.

Contenu

- appareil électronique avec LCD
- capteur de sonde mobile en acier inoxydable
- pince mobile en acier inoxydable
- pile AAA



Caractéristiques

LCD (Ecran à cristaux liquides) -
Affiche toutes les icônes, la température et l'heure.
Voir le schéma LCD pour des informations détaillées.

Compartiment à pile – Contient 1 pile AAA.

Support – Poser l'appareil sur une table ou décrocher le support et l'accrocher au dos de l'appareil pour qu'il serve de crochet.

Aimant – Pour fixer l'appareil à une surface en métal.

AIMANT

SUPPORT COMPARTIMENT À PILE

Boutons

1. START/STOP – Pour activer ou désactiver l'alarme de température et la minuterie.
2. Hr – Pour régler les heures de la minuterie.
3. MIN – Pour régler les unités des minutes de la minuterie. Appuyer en même temps sur MIN et SEC pour remettre la minuterie à zéro.
4. SEC – Pour régler les unités des secondes de la minuterie. Appuyer en même temps sur MIN et SEC pour remettre la minuterie à zéro.
5. "+" "-" - Pour régler la température d'alerte.
6. C°/F° – Pour alterner entre l'affichage de la température en C°/F°.

Commutateurs

7. POWER ON/OFF – Pour éteindre l'appareil ou le mettre en marche.
8. ALERT ON/OFF – Pour activer ou désactiver le mode alarme.

LCD

1. Sonde de température du barbecue/four (122°F/572°F)
2. Température d'alerte du barbecue/four (122°F/572°F)
3. Icône d'alerte de température supérieure à la température cible
4. Icône d'alerte de température inférieure à la température cible
5. Icône de température optimale
6. Minuterie
7. Icône d'alerte activée

Vérifier que la sonde est correctement fixée à la pince en acier inoxydable et fixer la sonde à la grille du four.

Caractéristiques de la minuterie et du contrôle de la température :

Température d'alerte du barbecue/four préréglée à 300°F.
Possibilité d'effectuer le réglage personnalisé de la température optimale du barbecue/four.
Alerte de température supérieure à la température cible.
Alerte de température inférieure à la température cible.
Compte à rebours/minuterie de 20 heures.
Affiche la température moyenne du barbecue et du four toutes les 10 secondes.

OR

* Make sure probe is properly mounted to the stainless steel clip and clip it to the wires of the rack inside your oven.

Réglage de la température d'alerte du barbecue/four

Glisser le bouton Alimentation sur la position ON.

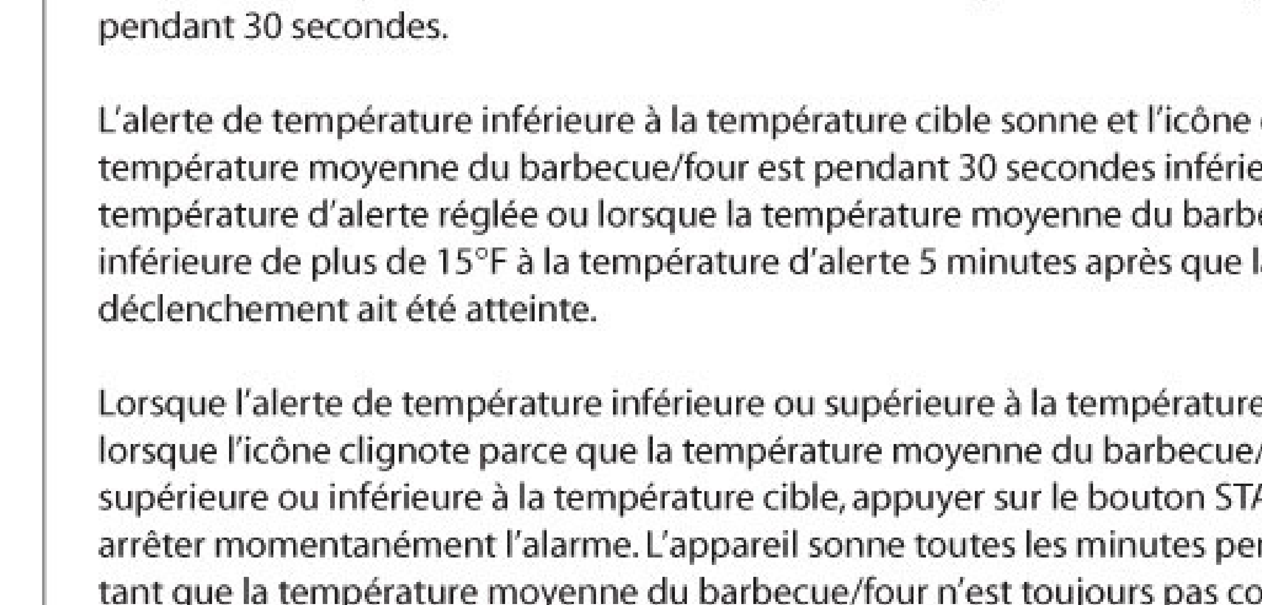
Glisser le bouton alerte sur la position OFF. Puis appuyer sur le bouton "+" ou "-" pour régler la température que vous souhaitez régler. Garder le bouton enfoncé pour un réglage plus rapide.

Glisser le bouton alerte sur la position ON. L'icône d'alerte activée apparaît sur l'écran LCD.

Alerte de température

L'appareil affiche la température du barbecue/four toutes les 10 secondes si celle-ci est supérieure à 122°F et si elle est encore de 30°F inférieure à la température d'alerte fixée pour le barbecue/four.

L'appareil affiche la température moyenne du barbecue/four lorsque la température du barbecue/four atteint la valeur de déclenchement, laquelle est de 30°F inférieure à la température d'alerte du barbecue/four. L'icône d'alarme ACTIVEE se met alors à clignoter et l'appareil émet 3 bips pour indiquer que la valeur de déclenchement a été dépassée et que la température affichée toutes les 10 secondes correspond à la moyenne de la température du barbecue/four.



L'alerte de température supérieure à la température cible sonne et l'icône clignote lorsque la température moyenne du barbecue/four est de 15°F supérieure à la température d'alerte pendant 30 secondes.

L'alerte de température inférieure à la température cible sonne et l'icône clignote lorsque la température moyenne du barbecue/four est pendant 30 secondes inférieure de 15°F à la température d'alerte réglée ou lorsque la température moyenne du barbecue/four reste inférieure de plus de 15°F à la température d'alerte 5 minutes après que la valeur de déclenchement ait été atteinte.

Lorsque l'alerte de température inférieure ou supérieure à la température cible sonne et lorsque l'icône clignote parce que la température moyenne du barbecue/four est de 15°F supérieure ou inférieure à la température cible, appuyer sur le bouton START/STOP pour arrêter momentanément l'alarme. L'appareil sonne toutes les minutes pendant 5 secondes tant que la température moyenne du barbecue/four n'est toujours pas comprise dans la fourchette de température cible. Vous pouvez également glisser le commutateur Alerte sur la position arrêt pour arrêter la sonnerie.

Si la température moyenne du barbecue/four est comprise dans une fourchette de température de 15°F supérieure ou inférieure à la température d'alerte, l'icône de température OPTIMALE s'affiche sur l'écran.

Compte à rebours de 20 heures et minuterie

Minuterie: Remettre la minuterie à zéro en appuyant sur les touches MIN et SEC. Appuyer ensuite sur les gros boutons START/STOP sur le dessus de l'appareil.

Compte à rebours: Appuyer sur le bouton HR pour régler les heures, MIN pour régler les minutes et SEC pour les secondes. Appuyer sur le bouton START/STOP pour démarrer le compte à rebours. Lorsque le compte à rebours est terminé 0:00:00, l'alerte sonne et l'icône TIMES'UP clignote.

Exemples :

Pour cuire un rôti de bœuf de 2,5 kgs (5 livres) pendant 1 h ou 1 h 1/2, suivre les étapes suivantes :

1. Vérifier que la sonde est correctement fixée à la pince en acier inoxydable et fixer la sonde à la grille du barbecue/four. Faire sortir le fil de la sonde du barbecue/four sans l'écraser à aucun endroit. En général, le fil peut être passé par le trou de la rôtissoire. Régler votre barbecue/four sur la température moyenne.
2. Brancher la fiche du fil de la sonde dans l'appareil et placer l'appareil à l'extérieur et à proximité du barbecue/four.
3. Glisser le bouton d'alimentation sur la position ON.
4. Appuyer sur + ou – jusqu'à que la température d'alerte affichée soit 350°F.
5. Glisser le bouton ALERT sur la position ON. L'icône d'ALERT ON apparaît.
6. Appuyer sur le bouton MIN jusqu'à ce que la minuterie affiche 90 minutes.
7. "LO" est affiché jusqu'à ce que la température du barbecue/four dépasse 122°F. Au-delà de cette température, la température réelle du barbecue/four sera affichée toutes les 10 secondes.
8. Lorsque la température à l'intérieur du barbecue/four atteint 320°F (30 degrés en dessous de la température alerte) la valeur de déclenchement, l'icône d'ALERT ON commence à clignoter et l'appareil bipe 3 fois.
9. L'appareil affiche maintenant la température moyenne du barbecue/four.
10. Mettre le rôti de bœuf dans le four et démarrer le compte à rebours en appuyant sur le bouton START/STOP.

Si la température moyenne du barbecue/four n'atteint pas 335°F 5 minutes après que la valeur de déclenchement ait été atteinte, l'appareil clignote et l'alerte de température inférieure à la température cible sonne.

Si, pendant la cuisson, la température moyenne du barbecue/four descend en dessous de 335°F ou si elle dépasse 365°F pendant au moins 30 secondes, l'icône de l'alerte correspondante clignote et l'appareil bipe. Si la température moyenne du barbecue/four est basse, vous devrez l'augmenter et si elle est trop élevée, vous devrez la baisser.

Appuyer sur le bouton START/STOP pour arrêter momentanément l'alerte. Tant que la température moyenne du barbecue/four ne correspond pas à la température cible, l'appareil bipe pendant 5 secondes chaque minute. L'icône de l'alerte cesse de clignoter et l'alarme s'arrête lorsque la température moyenne du barbecue/four correspond à nouveau à la température cible.

11. Au bout de 90 minutes, la minuterie bipe et la flèche du haut, ainsi que l'icône TIMES'UP, clignotent sur l'écran. Appuyer sur le bouton START/STOP pour arrêter l'alarme et la minuterie.

NOTE: Vous pouvez contrôler la température de votre barbecue/four sans utiliser la fonction de calcul de la température moyenne. Il vous suffit pour cela de ne pas régler le bouton ALERTE sur la position ON. Dans le mode ALERT OFF, l'appareil affiche la température à l'intérieur de votre barbecue/four, comprise entre 122°F et 572°F.

ASTUCES

Réinitialiser la minuterie : Appuyer sur MIN + SEC pour remettre la minuterie à 0:00:00.

Lorsque la température de la sonde dépasse 572°F, l'appareil affiche "HI".

Utiliser un gant

Ne pas toucher avec les mains nues

(Schéma 1)

(Schéma 2)

(Schéma 3)

Fiche

Chiffon

(Schéma 4)

Lorsque la température de la sonde est inférieure à 122°F ou si la sonde n'est pas correctement branchée à l'appareil, l'appareil affiche "LO" (schéma 2).
Vérifier que la sonde est correctement branchée, l'appareil affiche la température lorsque celle-ci est supérieure à 122°F.
Ne pas plonger la sonde dans l'eau lorsque vous la lavez.

Précautions :

Porter toujours un gant résistant à la chaleur lorsque vous touchez la sonde en acier inoxydable ou le fil de la sonde pendant ou juste après la cuisson. Ne pas toucher la sonde avec les mains nues (schéma 1).

Tenir la sonde en acier inoxydable et le fil hors de portée des enfants.

Nettoyer la sonde en acier inoxydable et la sécher complètement après chaque utilisation (schéma 4).

Ne pas utiliser l'appareil sous la pluie. L'appareil n'est pas résistant à l'eau (schéma 3).

Ne pas exposer la fiche de la sonde en acier inoxydable ni la prise dans l'orifice de l'appareil à de l'eau ou à tout autre liquide. Le branchement serait alors défectueux et la lecture de la température pourrait être faussée.

Ne pas exposer l'appareil à une chaleur directe ni à une surface chaude (schéma 3).

Ne pas utiliser la sonde en acier inoxydable dans un four à micro-ondes.

Ne pas utiliser la sonde en acier inoxydable pendant plus de 4 heures à une température supérieure à 482°F, au risque d'abîmer le fil de la sonde.

Entretien

Porter toujours un gant résistant à la chaleur lorsque vous touchez la sonde en acier inoxydable ou le fil de la sonde pendant ou juste après la cuisson. Ne pas toucher la sonde avec les mains nues.
Tenir la sonde en acier inoxydable et le fil hors de portée des enfants.
Nettoyer le bout en métal de la sonde avec de l'eau chaude et savonneuse et sécher complètement (schéma 4). Ne pas plonger la sonde dans l'eau.
Essuyer l'appareil électronique avec un chiffon humide. Ne pas le plonger dans l'eau.

GARANTIE LIMITÉE D'1 AN

Maverick Industries, Inc. garantit cet appareil contre tout défaut de pièce, de matériau ou de main d'œuvre pendant une période d'un an à compter de la date d'achat. Si l'appareil nécessite une réparation dans le cadre de cette garantie, communiquez par courrier électronique ou par téléphone avec le service à la clientèle de Maverick, pour obtenir des instructions sur la façon d'emballer et d'expédier l'appareil au centre national de réparation de Maverick, à l'adresse suivante :

Maverick Customer Service
94 Mayfield Ave.
Edison NJ 08837

www.maverickhousewares.com

Téléphone : (732) 417-9666
Horaire: en semaine, de 8 h 30 à 16 h 30

Avant d'envoyer toute pièce ou l'appareil, contacter Maverick afin d'obtenir un numéro d'autorisation de renvoi et des instructions.

Cette garantie est ANNULÉE en cas de non respect des instructions d'utilisation, en cas de dommage accidentel, d'utilisation commerciale, de dommages survenus au cours du transport ou en cas de modifications apportées à l'appareil.

Cette garantie vous octroie des droits spécifiques, auxquels peuvent s'ajouter ceux dont vous bénéficiez en fonction de la région où vous résidez.

Imprimé en Chine